

Гриль Salamander настенного крепления электрический Hendi 264119

Основные характеристики

Тип	с подвижной решеткой
Температурный режим	От 50 до 300 °C
Мощность	2,0 кВт
Таймер	Есть
Кол-во уровней	4
Ширина	610 мм
Глубина	310 мм
Высота	280 мм
Страна-производитель	Нидерланды

Описание

Электрический гриль Salamander **Hendi 264119** предназначен для запекания различных продуктов без использования масла на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Устройство оснащено мощными горелками с двойным управлением, что позволяет достичь максимально возможной температуры менее, чем за 20 минут.

В комплект поставки входят решетка и опора для решетки, а также поддон для сбора крошек.

Особенность:
Наличие таймера регулировка до 30 мин!
Настенное крепление!

Особенности:

- Соответствует нормам IPX4 – полная защита электрических элементов от проникновения влаги
- Легкий настенный монтаж, не требующий никаких дополнительных крепежных элементов, позволяет экономить место в кухне
- Нагревательный элемент в верхнем положении
- Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C
- Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд, сэндвичей и запеканок
- Индикатор включения
- Термостат
- Таймер до 30 мин.
- Решётка регулируется по высоте - 4 уровня
- Внутренние габариты: 460x265x(H)165 мм
- Пара опорных бегунков позволяет придавать решетке с продуктом горизонтальное или наклонное положение
- Полностью выполнен из нержавеющей стали AISI 430
- Съемный контейнер для сбора крошек
- Верхняя часть оборудования и все горелки полностью снимаются
- Соответствует требованиям безопасности CE

Дополнительные характеристики:

Производительность: 40 гриль/час или 180 тост/час

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка для гриля
- Решетка
- Опора для решетки
- Напольный стенд для гриля
- Настенное крепление 650x400 мм